

Aperitif

Campari Bitter ^(C)	4 cl	5,00 €
Martini bianco, dry oder rosso ^(E)	5 cl	5,00 €
Sandeman Sherry dry, medium dry ^(E)	5 cl	5,00 €
Aperol Spritz ^(A,C,E)	0,20 l	6,50 €
Hugo ^(E)	0,20 l	6,50 €

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller ⁽¹⁸⁾ Kräuterdressing		6,80 €
Tomate und Mozzarella an Salat ^(17,22) , Balsamico		6,90 €
Kaltgeräuchertes vom Fischfilet ^(11,13,17,18) Honig-Senf-Dip, Baguette		13,00 €
Fischsuppe nach „Art des Hauses“ ^(12,17) tomatisiert mit Räucherfischanteil, Knoblauchdip		5,50 €
Würzfleisch ^(1,2,3,11,14,17,20) mit Käse überbacken dazu Baguette		6,90 €

Hauptgänge - Fisch

Knackiger Salat

mit gebratenem Fischfilet* ⁽¹⁸⁾

Kräuterdressing

13,90 €

Bratheringsfilet*, kalt ^(9,11,18,20,22)

gebraten und süß-sauer eingelegt,
mit Bratkartoffeln

13,80 €

3 Matjesfilets

„Nordischer Art“ ^(2,4,11,17,20,22)

Bratkartoffeln, Hausfrauensauce

14,80 €

Räucherfischplatte „Arielle“ ^(3,11,17,18,20,22)

für 1 Person

aus der hauseigenen Räucherei, Brot, Butter,
Honig-Senf-Dip, Meerrettich

17,00 €

Backfischfilet*, gratiniert mit Tomate,

Kochschinken und Käse ^(1,2,3,11,13,17,18)

Bratkartoffeln, Remoulade

15,10 €

Rotbarsch, gebraten ⁽¹⁷⁾

Gurkensalat, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

15,10 €

Welsfilet*, gebraten ^(17,18)

Fenchel-Möhrengemüse, Petersilienkartoffeln
und Dillsauce

15,80 €

Zanderfilet*, gebraten ^(17,18)

Fenchel-Möhrengemüse, Petersilienkartoffeln,
Dillsauce

16,50 €

Lachsfilet*, gebraten

mit Kräuterkruste ^(2,3,11,17)

mediterranes Gemüse, Wildreis, Zitronensauce

17,50 €

Forelle „Müllerin“ ^(17,18)

knackiger Salat, Petersilienkartoffeln,
zerlassene Butter

15,00 €

Aal „Grün“ ⁽¹⁷⁾

Gurkensalat, Petersilienkartoffeln, Dillsauce

18,90 €

Aal gebraten ⁽¹⁷⁾

Gurkensalat, Petersilienkartoffeln, Dillsauce

18,90 €

Gerichte für 2 und mehr

Räucherfischplatte „Arielle“ ^(3,11,17,18,20,22)

aus der hauseigenen Räucherei mit Brot, Butter, Honig-Senf-Dip, Meerrettich

34,50 €

Arielles Vielfalt* ^(3,11,17,18,20,22)

geräucherte, gebratene und eingelegte Fischfilets,
Brot, Butter, Honig-Senf-Dip, Meerrettich

36,50 €

Größere Fische

Je nach Angebot und Saison servieren wir Ihnen Fisch im Ganzen, gebraten oder gedünstet an frischem Gemüse für zwei und mehr Personen.

Preis nach Gewicht

Die Zubereitung nimmt etwas mehr Zeit in Anspruch. Überbrücken Sie diese Zeit gern bei einem guten Glas Wein. Unser Service berät Sie individuell.

***Auch Fischfilet kann Gräten enthalten.**

Vegetarisches

Gebackener Schafskäse ⁽¹⁸⁾

mariniert mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch,
Kräutern, dazu ein kleiner Salat

11,20 €

Gnocchi in Pesto geschwenkt ^(11,13,15,17,19)

Rucola, Kirschtomaten

11,80 €

Hauptgänge - Fleisch

**Grüner Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen** (18,19,21)
Kräuterdressing, geröstete Kerne

13,00 €

**Mediterrane Gemüsepfanne
mit Hähnchen** (17)
Kokosrahm, Wildreis

13,80 €

Steak au four (1,2,3,11,14,17,20)
Schweinesteak, hausgemachtes Würzfleisch,
Käse, Pommes oder Süßkartoffelpommes

14,10 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (11,13,17)
Möhrengemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter

13,50 €

Kindergerichte

Milchreis (3,17)
Apfelmus oder Zucker und Zimt

3,60 €

Fischstäbchen (2,11,13,17,18)
Pommes, Ketchup

5,00 €

Hähnchennuggets (2,11,13,17,18)
Pommes, Ketchup

5,60 €

Kleines Schweineschnitzel (11,13,17)
Möhrengemüse, Salzkartoffeln

8,60 €

Desserts - Eis - Getränke

Crème brûlée (13,17)	5,50 €
Hausgemachter Crêpe (1,11,13,17) Orangenkaramellsauce, 1 Kugel Vanilleeis	5,50 €
Früchtebecher (1,17) Schoko-, Erdbeer-, Vanilleeis mit Früchten der Saison	6,20 €
Schwedeneisbecher (1,3,13,17) 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	6,90 €
Portion Sahne	1,00 €
Eiskaffee (1,17) Vanilleeis, Sahne	4,00 €
Eisschokolade (1,17) Schokoladeneis, Sahne	4,00 €
Tropicana (1,17) Vanilleeis, Orangensaft, Sahne	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Tafelwasser	2,00 €	3,80 €
Montes Natürliches Mineralwasser		
leicht perlend, still	Flasche 0,25 l	2,30 €
	Flasche 0,75 l	6,10 €
Afri Cola (B,C,D)	2,40 €	4,40 €
Afri Cola light (B,C,D,F,H)	2,40 €	4,40 €
Bluna Orange (C,F,G)	2,40 €	4,40 €
Bluna Zitrone (F)	2,40 €	4,40 €
Rote Fläminger Fassbrause (C,D,F)	2,40 €	4,40 €
Loona Tonic (A)	Flasche 0,25 l	2,50 €
Loona Ginger Ale (C)	Flasche 0,25 l	2,50 €
Loona Bitter Lemon (A,G)	Flasche 0,25 l	2,50 €

Säfte und Nektare

	0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb (G)	2,60 €	4,90 €
Orangensaft	2,60 €	4,90 €
Tomatensaft (20)	2,60 €	4,90 €
Bananen-Nektar (G)	2,60 €	4,90 €
Sauerkirsch-Nektar naturtrüb	2,60 €	4,90 €
Rhabarber-Nektar	2,60 €	4,90 €
Schwarze Johannisbeeren-Nektar	2,60 €	4,90 €
Mango-Nektar	2,60 €	4,90 €
Saftschorlen (G)	2,50 €	4,80 €

Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Lübzer Pils	3,20 €	5,30 €
Duckstein Original	3,20 €	5,30 €
Duckstein Hefeweizen ⁽¹¹⁾	3,20 €	5,30 €
Grimbergen Double ⁽¹¹⁾	3,20 €	5,30 €
Radler, Diesel ^(B,C,D,11)	3,20 €	5,30 €

Flaschenbiere

	0,33l	0,5l
Berliner Weisse mit Schuss ^(C,11) Himbeere, Waldmeister, Holunderblüte, Schwarze Johannisbeere	3,60 €	
Kirsch Porter ^(G)		5,20 €
Erdinger Weißbier ⁽¹¹⁾ dunkel, kristallklar		5,20 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei ⁽¹¹⁾	3,40 €	5,20 €
Lübzer Alkoholfrei ⁽¹¹⁾	3,40 €	
Malzbier ^(C,11)	3,40 €	

Bio

	0,33l	0,5l
Störtebeker Keller-Bier 1402 ⁽¹¹⁾		5,50 €
Störtebeker Roggen-Weizen		5,50 €
Proviant-Limo Zitrone-Ingwer	3,40 €	

Weisswein

Glas
0,2 l

Flasche
0,75l/1,0 l*

Deutschland

Bacchus Kabinett

halbtrocken ^(E)

Knöll & Vogel, Pfalz

Der liebeliche Bacchus mit erfrischend, kräftigem Körper, für jeden Tag, mit Duft nach Zitrus und grünem Apfel.

Ein saftiger Wein mit feinem Süße-Säurespiel.

5,50 €

25,50 €*

Badischer Gutedel

Landwein trocken ^(E)

Markgräflerland, Baden

Ein gut balancierter und sehr bekömmlicher Wein mit dezenten Noten nach gelben Früchten, etwas Grapefruit und Ananas.

5,00 €

23,00 €*

Riesling trocken ^(E)

Lieserer Schlossberg, Mosel

Perfektes Aroma von Zitrusfrucht, grünem Apfel und Grapefruit. Ein leichter, frisch-fruchtiger Riesling mit sehr ausgewogener Restsüße und Säure.

5,50 €

25,50 €*

Weißer Burgunder trocken ^(E)

Nollen Erben

Elegant und dezent im Geschmack, dennoch füllig und kräftig, mit feinen nussigen Noten – ein sehr vielseitiger Wein.

6,20 €

22,50 €

Grauer Burgunder trocken ^(E)

Nollen Erben

Ein exklusiver Wein, mit vollem Bukett und fruchtigen Aromen die an Melonen, Äpfeln und Mandeln erinnern.

6,20 €

22,50 €

Österreich

Grüner Veltliner trocken ^(E)

Malteser Ritterorden

Frisch, fruchtig, helles Gelbgrün, im Bukett zarte Noten von grünem Apfel, fein-pfeffrige Würze.

6,20 €

22,50 €

Glas
0,2 l

Flasche
0,75l/1,0 l*

Frankreich

**Chardonnay „Les Vignes de Madame“
trocken** ^(E)

Domaine de la Baume, Vin de Pays d'Oc
Ein erfrischender Duft nach Mandarinenschalen und Vanille.
Sehr feine Frucht und Cremigkeit im Spiel. Eingebundenes
Holz- und Toastaroma im Abgang.

6,20 €

22,50 €

La Mer trocken ⁽²²⁾

Der leichte, frische und blumige Weißwein.

5,90 €

22,00 €

Weinschorle ^(E)

4,80 €

Roséwein

Deutschland

Portugieser halbtrocken ^(E)

Knöll & Vogel, Pfalz
Betörend fruchtige Aromen von Erdbeeren und
Süßkirschen, dezente Note von Rosenblütenduft.

5,50 €

25,50 €*

Frankreich

Pinot Noir trocken ^(E)

Domaine de la Baume
Frische Frucht mit den Aromen von Kirschen und
rosa Grapefruit.

6,10 €

22,50 €

Rotwein

Glas
0,2 l

Flasche
0,75l/1,0l*

Deutschland

Dornfelder halbtrocken ^(E)

Knöll & Vogel, Pfalz

Frischer Duft mit lieblichen Aromen. Gekochte Früchte im Mund mit dezenter Säure. Ausgewogen und lieblich im Abgang.

5,50 €

25,50 €*

Spätburgunder trocken ^(E)

Weingut Heitlinger, Baden

Ein trockener Spätburgunder-Rotwein mit hochfeinem Frucht-Bouquet und einer großen geschmacklichen Fülle. Kräftig und vollmundig.

5,50 €

25,50 €*

Italien

Merlot trocken ^(E)

Villa Alda, Venetien

Charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz, trocken und doch angenehm harmonisch abgerundet, ist er ein idealer Begleiter zu Fisch, Pasta und Fleisch.

5,50 €

25,50 €*

Österreich

Cabernet Sauvignon trocken ^(E)

Weingut Klosterkeller Siegendorf Kräftiges Rubingranat, intensive Holzwürze, schwarze Beeren, süße Gewürznuancen, mittlere Komplexität, feine gebundene Tannine.

7,20 €

25,00 €

Blauer Zweigelt trocken ^(E)

Maltaser Ritterorden

Kräftiges Rubingranat, feine Heidelbeernoten, am Gaumen saftig und elegant. Voll und kräftig, gut eingebundene Tannine. Elegant und harmonisch, so macht ein Zweigelt Spaß.

7,20 €

25,00 €

Wein aus Werder

Weinbau Dr. Lindicke ^(E)

weiß, rose, rot

Obstweine ^(E)

Wie: Kirsche, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere
Weitere auf Nachfrage.

Glas

0,2 l

Flasche

0,7l*

6,20 €

22,50 €

3,90 €

12,50 €

Bowle

Erdbeerbowle (Saison) ^(E)

4,00 €

Sekt - Prosecco

Lorenz & Dahlberg ^(E)

Brut, trocken, halbtrocken

Astoria Prosecco ^(E)

Weiß und Rosé

Glas

0,1 l

Flasche

0,75l/1,5l*

3,90 €

26,50 €

4,50 €

29,00 €

58,00 €*

Spirituosen - Liköre - Mixgetränke

Whisky

Jim Beam	4 cl	4,50 €
Jack Daniel's	4 cl	4,50 €
Tullamore Dew Irish Whiskey (C)	4 cl	4,80 €
Ballantine's Scotch Whisky (C)	4 cl	4,80 €

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	2,40 €
---------------------	------	---------------

Kräuter

Gammel Dansk	2 cl	2,60 €
Underberg	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,50 €

Liköre

Baileys (B,C,17)	4 cl	5,00 €
Amaretto	2 cl	2,40 €
Oma Lisas Eierlikör (13,17)	2 cl	2,60 €

Geister & Aquavite

Fischergeist	2 cl	2,60 €
Scavi & Ray Grappa Bianca	2 cl	2,80 €
Obstbrände	2 cl	2,70 €

Obstler, Williams Birne, Haselnuss, Marille

Sambuca	2 cl	2,60 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,60 €
Vodka Three Sixty	2 cl	2,60 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,40 €
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	2,60 €
Ouzo	2 cl	2,60 €

Mixgetränke

Longdrinks mit Whisky,

Rum, Wodka, Gin (A,B,C,D,G)

Campari Orange (C)

0,30 l

6,50 €

0,30 l

6,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee Cremé klein (B)

2,30 €

Tasse Kaffee Cremé groß (B)

4,30 €

Tasse Kaffee koffeinfrei

2,30 €

Espresso (B)

2,60 €

Doppelter Espresso (B)

5,00 €

Cappuccino (B,17)

3,00 €

Espresso Macchiato (B,17)

2,90 €

Milchkaffee (B,17)

3,40 €

Latte Macchiato (B,17)

3,70 €

Heiße Schokolade mit Sahne (17)

3,30 €

Irish Coffee (B,17)

6,00 €

Althaus „Trink Meer Tee“

2,90 €

Assam, Kräuter, Pfefferminz, Grüner, Früchte (B)

Grog (C)

5,20 €

Inhaltsstoffe:

Speisen

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmittel
- (10) Der Fisch kann Stoffe enthalten, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können.

Getränke

- (A) chininhaltig
- (B) koffeinhaltig
- (C) mit Farbstoff
- (D) mit Süßungsmittel
- (E) Sulfid
- (F) mit Konservierungsstoff
- (G) mit Antioxidationsmittel
- (H) abführende Wirkung

Kennzeichnungspflichtige Allergene laut LMIV:

- (11) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel (Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- (12) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (13) Eier und Eierzeugnisse
- (14) Fisch und Fischerzeugnisse
- (15) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (16) Soja und Sojaerzeugnisse
- (17) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (18) Senf und Senferzeugnisse
- (19) Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse)
- (20) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (21) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (22) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg der 10mg/l, als SO₂ angegeben
- (23) Lupine (auch Wolfsbohne, Erbsen, Kichererbsen, Bohnen) und Lupineerzeugnisse
- (24) Weichtiere (Mollusken), wie z.B. Schnecken, Muscheln, Austern und daraus hergestellte Erzeugnisse

Da in unserem Hause bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Handelsbezeichnung für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur:

deutsch

Aal
Buttermakrelenfischfilet
Forelle
Hecht
Hering
Lachs
Rotbarsch
Wels
Zander

latein

Anguilla anguilla
Lepidocybium spp.
Salmo trutta fario
Esox lucius
Clupea harengus
Salmo salar
Sebastes spp.
Silurus glanis
Stizostedion spp.